



CAPOCCIA

BIO

1923



Turanicum



# Capoccia Bio

Attivi da 4 generazioni nel campo dell'agroalimentare, in un lembo di territorio umbro ai piedi dell'Appennino, dirigiamo la nostra azienda agricola a conduzione familiare verso il futuro con precisi riferimenti che affondano le radici nel passato: agricoltura biologica, sostenibilità, innovazione, sono la nostra interpretazione di benessere e rispetto dell'ambiente.

Sosteniamo il perseguimento di uno stile di vita corretto e naturale, anche attraverso una sana alimentazione. Operiamo in un ambiente di lavoro salubre e a misura d'uomo. Supportiamo progetti territoriali che promuovano il legame tra l'ambiente e l'uomo che lo abita, la conoscenza della storia e della cultura di questo secolare rapporto uomo-terra siano fondamenta per il futuro.

# Una filiera completa, dal seme alla tavola

Abbiamo il pieno controllo delle varietà che seminiamo, di ogni singolo processo di trasformazione, fino al confezionamento di legumi, cereali, farine, pasta e prodotti da forno.

Possiamo così intervenire in ogni fase per apportare miglioramenti di processo, garantendo al 100% i nostri clienti sulla qualità delle materie prime, della lavorazione, del risultato finale.

Questo rende i nostri prodotti unici.

Tutto ha inizio dalla nostra terra, interamente lavorata in regime di agricoltura biologica.



A fianco delle attività agricole abbiamo sviluppato un progetto di trasformazione sostenibile delle nostre materie prime, realizzando un nuovo centro aziendale con:

- molino a pietra
- pastificio artigianale
- laboratorio per prodotti da forno

L'intera trasformazione è impreziosita dalla qualità dell'acqua che sgorga dalle famose sorgenti di Gualdo Tadino, e che utilizziamo come ingrediente in tutte le lavorazioni.





Le strutture della sede aziendale sono in legno, con elevate prestazioni in termini energetici, massimo comfort per chi vi lavora e impatto zero per l'ambiente, grazie all'energia completamente autoprodotta da fonti rinnovabili.

Anche le confezioni dei prodotti sono realizzate in carta e bioplastica differenziabile e compostabile.



# Pasta Turanicum

Pasta di grano antico Khorasan



Il grano antico *Triticum Turanicum* è il nostro grano più completo e prezioso. Ha un basso indice glicemico, contiene 16 dei 18 amminoacidi essenziali, è molto ricco di vitamine del gruppo B (B<sub>1</sub> B<sub>2</sub> B<sub>3</sub> B<sub>6</sub>) e vitamina E, proteine, magnesio, potassio, manganese, è privo di colesterolo.

Utilizzando esclusivamente grano antico Turanico abbiamo ottenuto così una pasta energetica ma leggera e facilmente assimilabile. Per queste caratteristiche è una pasta molto apprezzata nella cucina vegana e vegetariana.





## Pasta Turanicum

Macinata a pietra naturale, trafilata al bronzo, essiccata a basse temperature

La semola con cui realizziamo la pasta Turanicum è **macinata a pietra naturale a lenta rotazione**, una molitura che garantisce una più omogenea distribuzione dei nutrienti nelle farine, che quindi assumono un alto valore salutistico.

La **trafilatura al bronzo** rende la pasta particolarmente rugosa e porosa, caratteristiche che consentono ai sughi e ai condimenti di essere ben trattenuti, migliorando notevolmente il gusto dei primi piatti realizzati.

Utilizziamo l'antico processo di **essiccazione a basse temperature**, che comporta notevoli vantaggi: si preservano tutti i sapori, le proprietà nutritive e organolettiche del grano di origine, e infine gli amidi che rendono la pasta più digeribile oltre che più elastica e gradevole al morso.

Così facendo impieghiamo più tempo nella produzione, ma come in tutte le cose buone prodotte con amore... ci prendiamo il tempo necessario per realizzarle nel migliore dei modi.



Tagliatelle



Fusilli



Maccheroncini  
rigati



Caserecce

